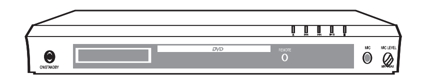


Manual de instrucciones

Garantía y listado de Servicios Técnicos Autorizados

Active su Garantía Original
Ingrese en www.garantiaatma.com.ar
y participe del sorteo de un DVD



MULTIPROCESADORA CON LICUADORA

LP 8310T

230V ~ 50Hz 700W

Precauciones

Por favor, lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto.

1. Antes de enchufar, verifique que el voltaje del artefacto corresponda con el de la instalación eléctrica.
2. Siempre desenchufe el artefacto antes de armarlo, desarmarlo y limpiarlo.
3. No enchufe el artefacto a la corriente hasta que esté completamente armado y siempre desenchúfelo antes de desarmar el artefacto o tocar alguna de las cuchillas.
4. No permita que los niños jueguen con este artefacto.
5. No permita que la unidad, el cable o el enchufe se humedezcan.
6. Nunca utilice un artefacto dañado. Si se encuentra dañado por favor llévelo a un Servicio Técnico Autorizado.
7. No haga funcionar nunca el aparato con el enchufe o el cable dañado, o después que el mismo hubiera funcionado mal o haya sido dañado en alguna forma, no intente repararlo Ud. mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado o persona calificada.
8. No permita que el cable sobrante cuelgue sobre el borde de la mesada o que toque superficies calientes.
9. Las cuchillas son muy filosas!
10. No coloque en el artefacto ingredientes calientes
11. El artefacto está diseñado para procesar cantidades de alimentos normales, según lo indicado en los distintos vasos.

IMPORTANTE

- Al utilizar artefactos eléctricos, se deben tener precauciones de seguridad básicas. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- Para protegerse de descargas eléctricas no sumerja la unidad, el enchufe o el cable en agua u otro líquido.
- Es necesaria una atenta supervisión si el aparato es operado cerca de niños.
- Desenchúfelo cuando no lo utilice, antes de remover o colocar alguna pieza, y antes de limpiar.
- El uso de accesorios no vendidos o recomendados por los fabricantes del artefacto pueden causar daños al aparato o a su persona.
- Mantenga las manos y utensillos fuera de los vasos de procesamiento mientras está operando para prevenir la posibilidad de daños personales severos. La espátula plástica podrá ser utilizada solamente cuando la procesadora no este funcionando.
- Tenga cuidado con las cuchillas para evitar cortes o daños. Siempre extraiga la cuchilla antes de sacar el alimento procesado.
- No sobrecargue los vasos. No exceda el nivel de llenado cuando procese alimentos duros.
- No use más de dos tazas de alimentos livianos como harina, salvado, centeno, etc.
- No apague el aparato sacando la tapa. Siempre utilice la perilla de control.
- No use paños limpiadores con compuestos duros o metálicos, o limpiadores abrasivos en ninguna de las partes.
- No opere la unidad si hay pedazos de alimento alrededor de la cuchilla y ésta se traba. Apague la unidad y saque el alimento. Córtelo en pequeños trozos y luego coloque una cantidad pequeña .

NOTA:

Esta procesadora está provista de un dispositivo de seguridad que impide su funcionamiento cuando los vasos o la tapa de seguridad no están correctamente colocados.

UTILIZANDO SU PROCESADORA

Por favor lea este manual para aprender cómo armar, desarmar y limpiar su procesadora en forma segura.
Asegúrese que el motor, el disco y/o las cuchillas se hayan detenido completamente antes de sacar la tapa de alguno de los vasos.
Nunca utilice sus manos para empujar alimentos dentro de la boca de entrada.
Siempre utilice el presionador de alimentos que se provee.
No la coloque sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos.

Para desconectar tome la ficha y desenchúfela del tomacorriente. Nunca tire del cable.
Este artefacto es para uso doméstico solamente y no para uso comercial o industrial.
No opere la procesadora en forma continua por más de un minuto. Permita que descanse unos minutos antes de reencender.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar su procesadora por primera vez lave todas las partes con agua caliente y detergente. Recuerde que la unidad principal no debe ser sumergida en agua ni en ningún otro líquido.
Límpiela con un trapo húmedo y luego séquela bien.

Este producto es sólo para uso doméstico.

Características

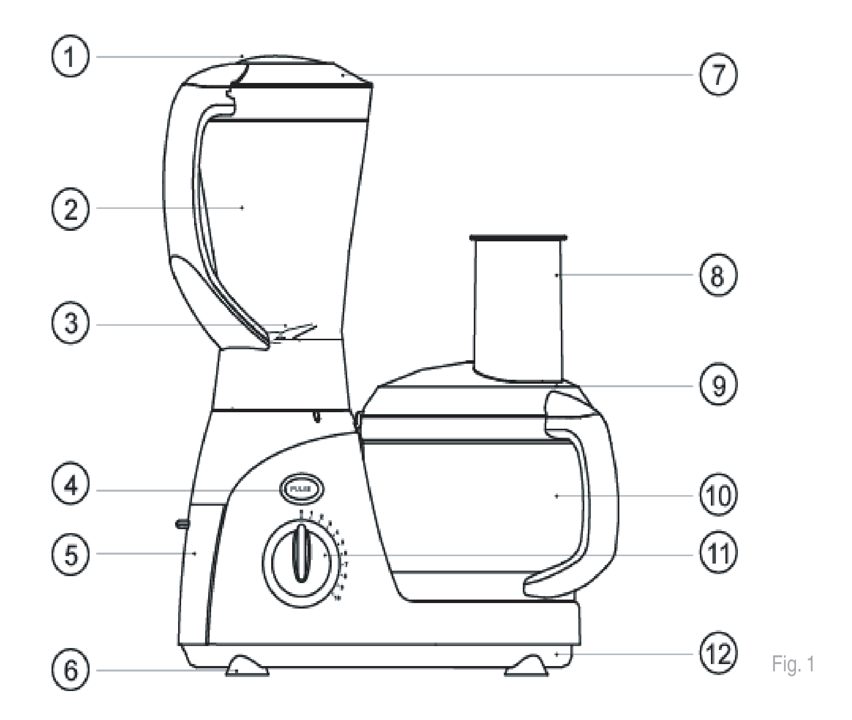
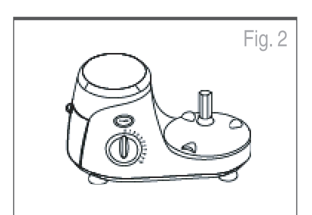


Fig. 1

1. Orificio vertedor
2. Jarra licuadora
3. Cuchillas de acero inoxidable dentadas
4. Pulsador
5. Compartimiento para guardar las cuchillas
6 . Pie antideslizante
7. Tapa de la licuadora
8. Vertedor de alimentos
9. Tapa de la procesadora
10. Recipiente de la procesadora
11. Control de velocidad variable
12. Depósito para el cable

Identificación de partes

1. Estructura de la procesadora de alimentos
En la parte superior de la estructura de la procesadora hay una luz de diodo. Si no se han colocado bien la jarra o tapa de la licuadora, la luz indicadora de LED titilará. Asegúrese de que todos los accesorios se hayan colocado correctamente para que la luz LED se apague. (Fig.2)


Fig. 2

2. Pulsador y control de velocidad variable
El dial de control de velocidades, que posee las velocidades claramente marcadas, facilita la selección de la velocidad deseada. Inmediatamente arriba del dial de control se encuentra el botón pulsador, que proporciona un mayor control al procesar y permite activar impulsos cortos de marcha. El electrodoméstico posee 10 ajustes de velocidad variable que se pueden cambiar en cualquier momento durante el procesamiento. (Fig.3)

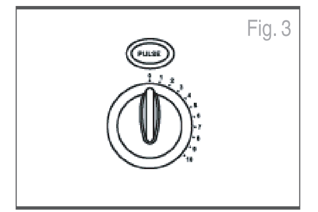
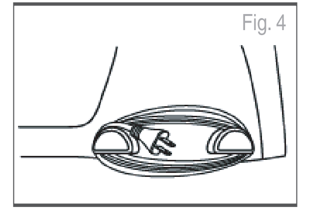
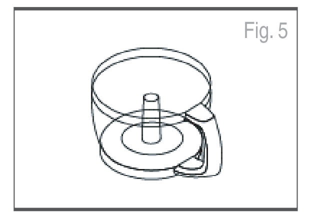


Fig. 3

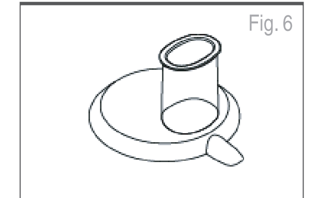
3.Alojamiento para el cable
Este dispositivo útil para el cable mantiene la mesa de trabajo ordenada al guardar el cable que no es necesario. (Fig.4)


Fig. 4

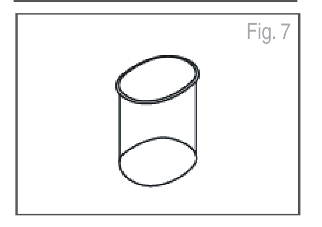
4. Recipiente
Este recipiente posee una capacidad de 1,75 litros para líquidos y 1,5 kilos para sólidos como mezclas de masas y bollos. El recipiente se asegura sobre la base del motor y está diseñado para potenciar el procesamiento uniforme y eficaz. (Fig.5)


Fig. 5

5. Tapa del recipiente con vertedor de alimentos
La tapa activa el sistema de seguridad automático. El aparato no funcionará si la tapa no se ha colocado y asegurado correctamente sobre el recipiente. El vertedor de alimentos se utiliza para agregar ingredientes líquidos y/o sólidos. Permite añadir ingredientes mientras el aparato está en funcionamiento. (Fig.6)

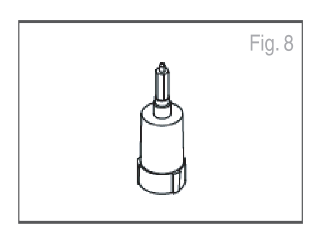

Fig. 6

6. Presionador de alimentos
El presionador de alimentos dirige los ingredientes de forma uniforme por el vertedor de alimentos y dentro del recipiente. También se puede utilizar para cerrar el vertedor de alimentos y evitar que los ingredientes salgan por el mismo. (Fig.7)

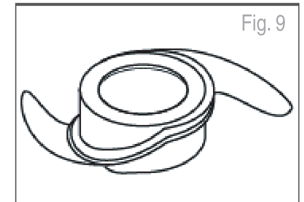

Fig. 7

Identificación de partes

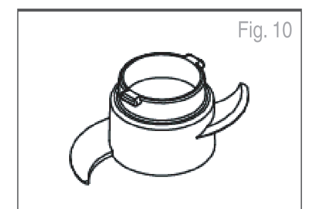
7. Sujetador de accesorios
Este dispositivo controla todos los accesorios de la procesadora de alimentos. Debe estar asegurado para que el aparato funcione. (Fig.8)


Fig. 8

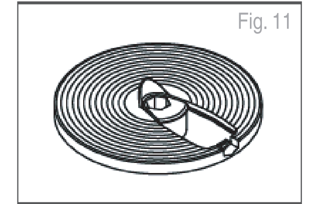
8. Cuchilla
La cuchilla de acero inoxidable se puede utilizar para cortar, mezclar, licuar, hacer puré y preparar mezclas para tortas. Retire la cubierta protectora de la cuchilla antes de utilizar el aparato y colóquela en la cuchilla cuando no la utilice. Los bordes de la cuchilla son muy filosos ¡Evite tocarlos! (Fig.9)


Fig. 9

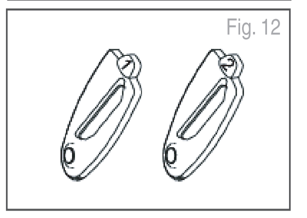
9. Cuchilla de amasado
La cuchilla de amasado se puede utilizar para preparar masa de pan y bollos y para mezclar preparados de tortas y masas líquidas. (Fig.10)


Fig. 10

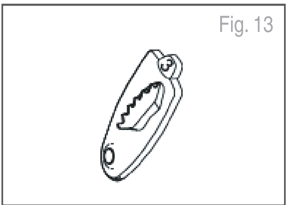
10. Disco de sujeción
El disco de sujeción sujeta los diversos accesorios para cortar en rebanadas, en trozos, en tiras y para rayar. (Fig.11)


Fig. 11

11. Cuchilla para cortar en rebanadas (finas y gruesas)
La cuchilla fina para cortar en rebanadas es ideal para rebanar una gran variedad de frutas y vegetales. (Fig.12)

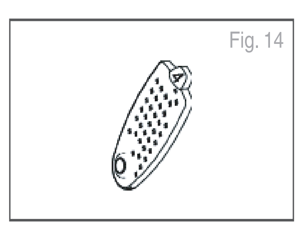

Fig. 12

12. Cuchilla para cortar en trozos
La cuchilla para cortar en trozos es ideal para cortar papas fritas y tiras de vegetales. (Fig.13)

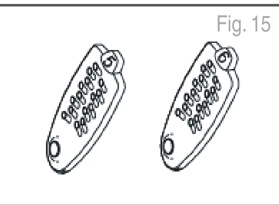

Fig. 13

Identificación de partes

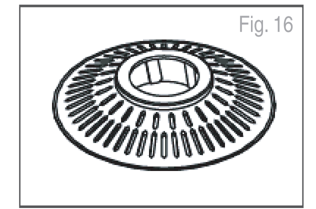
13. Cuchilla para rallar
La cuchilla para rallar es ideal para rallar quesos duros. (Fig.14)


Fig. 14

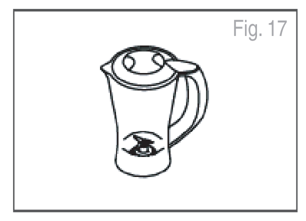
14. Cuchilla para cortar en tiras (finas y gruesas)
La cuchilla gruesa para cortar en tiras es ideal para trabajar varias frutas y vegetales. La cuchilla fina es ideal para el chocolate y también para una gran variedad de frutas y vegetales. (Fig.15)


Fig. 15

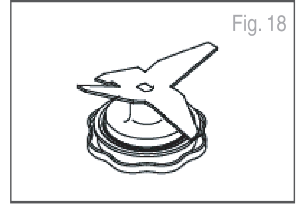
15. Disco emulsionante
Este disco es ideal para preparar mayonesa, batir huevos, cremas y masas líquidas. (Fig.16)


Fig. 16

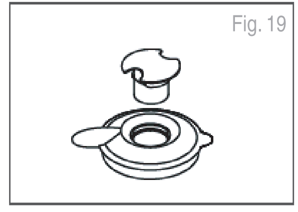
16. Jarra de la licuadora
La jarra de la licuadora encaja sobre la base del motor de la procesadora de alimentos. La jarra de alta resistencia y gran capacidad presenta un mango de fácil sujeción y está marcada tanto en tazas como en mililitros (ml) para facilitar su uso. La jarra transparente permite observar los alimentos en la medida que se licuan para obtener siempre los mejores resultados. La licuadora no funcionará a menos que la jarra esté asegurada y la tapa se haya colocado correctamente. (Fig.17)


Fig. 17

17. Sistema de cuchillas para picar hielo
Las cuchillas de acero inoxidable dentadas son lo suficientemente fuertes como para picar cubos de hielo y son ideales para hacer puré, licuar y mezclar. Las cuchillas se pueden retirar de la jarra para una limpieza fácil y completa. (Ver la sección de cuidado y limpieza). Se debe tener cuidado siempre que se manipulen las cuchillas ya que son muy filosas y pueden causar daños. (Fig.18)

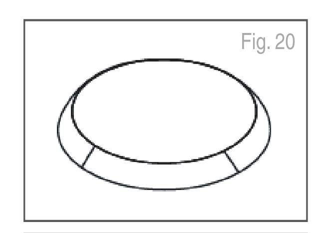

Fig. 18

18. Tapa de la licuadora con orificio vertedor
La tapa de la licuadora sella de forma segura la jarra y se puede retirar la taza para medir hasta 70ml y agregar ingredientes de forma gradual mientras se está licuando. (Fig.19)


Fig. 19

Identificación de partes

19. Tapa protectora
Cuando la licuadora no se utilice, es recomendable retirar la jarra de la procesadora de alimentos y colocar en su lugar la tapa protectora. La unidad no funcionará a menos que la tapa protectora o la jarra y la tapa se hayan asegurado correctamente. (Fig.20)


Fig. 20

20. Espátula
La espátula es ideal para remover todos los ingredientes que se encuentran en el recipiente y en la jarra de la licuadora. (Fig.21)

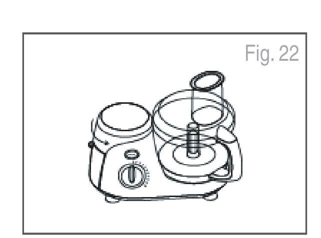
Fig. 21

Antes de utilizar el aparato

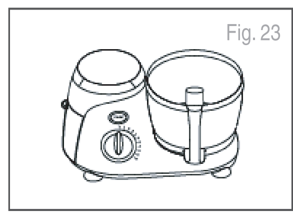
Asegúrese que la procesadora de alimentos esté desenchufada y que el interruptor de control se encuentre en la posición de APAGADO (0).
Limpie completamente las partes y accesorios que estarán en contacto con los alimentos antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez.
NOTA: Todas las cuchillas metálicas para cortar son extremadamente filosas, preste atención cuando las manipule.
NOTA: Antes de armar el aparato, asegúrese de que el cable de corriente eléctrica esté desenchufado.

Ajuste correcto de las partes de la unidad
La procesadora de alimentos/licuadora sólo funcionará si todos los elementos se han ajustado de forma correcta. Asegúrese de que todos los accesorios hayan sido ajustados de forma correcta.

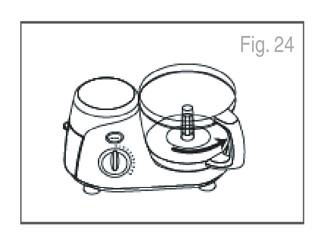
Tapa protectora
Coloque la tapa protectora sobre la estructura de la licuadora. Simplemente ubíquela sobre la base para la licuadora y gírela en sentido inverso a las agujas de reloj hasta que la tapa se haya ajustado de forma segura. La tapa no debe quedar floja (Fig.22).


Fig. 22

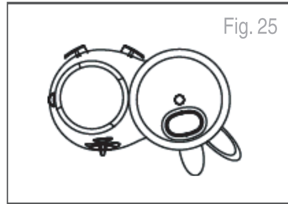
Colocación del recipiente
1.Coloque el recipiente sobre el eje del motor. El mango del recipiente debe orientarse hacia usted y el recipiente debe encajar en la base de la procesadora de alimentos (Fig. 23).


Fig. 23

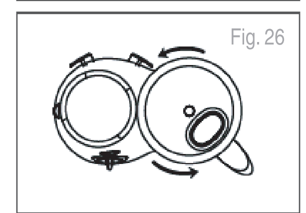
2. Para utilizar el recipiente debe ajustarlo girando el mango hacia la derecha lo más que pueda hasta que escuche un clic de ajuste (Fig. 24).


Fig. 24

Colocación de la tapa del recipiente
1. Coloque la tapa sobre el recipiente alineando la tapa con la marca del mango que dice “rotar tapa para cerrar” (Fig. 25).


Fig. 25

2. Gire la tapa hacia la derecha. La pestaña de sujeción debe encastrar con la parte superior del mango del recipiente (Fig. 26). Asegúrese de no haber alterado la posición del recipiente, el mango debe presionarse lo más posible hacia la derecha.


Fig. 26

IMPORTANTE: Si el recipiente y la tapa no se han ajustado de forma correcta, el aparato no funcionará. Verifique que se hayan colocado correctamente.

Uso de la procesadora de alimentos

1. Asegúrese de que la unidad de la procesadora/accesorios se hayan colocado de forma correcta y que la unidad se encuentre sobre un lugar de trabajo seguro y seco.

2. Verifique que el interruptor se encuentre en la posición ‘0’ (apagado/off) y conecte el cable en el enchufe de energía eléctrica. Encienda el aparato en ‘ON’.

3. Utilice el dial de control para seleccionar la velocidad deseada de 1-10. Para detener el aparato vuelva a colocar el interruptor en la posición ‘0’ (off). Ver la guía de funciones de ajustes recomendados.

4. Se pueden agregar ingredientes adicionales mientras se está procesando si se los introduce a través del vertedor de alimentos una vez que se ha retirado el dispositivo para empujar alimentos.

5. La función del pulsador se activa siempre que se presione el botón. Utilice la función del pulsador para alimentos que sólo requieren impulsos cortos como las hierbas, frutas secas y frutas pequeñas.

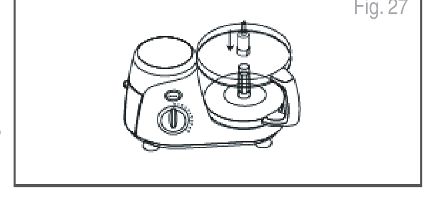
Nota: Para empujar los alimentos dentro del recipiente utilice siempre el dispositivo para empujar. Esto asegura que los alimentos se procesen de forma homogénea. NUNCA utilice sus dedos o cualquier otro utensillo.

Nota: Cuando mezcle alimentos pesados como masas de 1.5kg, no opere el aparato por más de un minuto a la vez. Para cargas normales de alimentos, no opere el aparato de forma continua por más de 3 minutos sin un descanso de 1 minuto por vez.

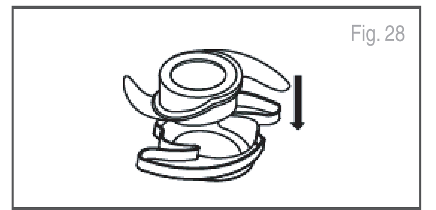
Ubicación de los accesorios en la procesadora de alimentos

• Antes de armar la unidad asegúrese de que esté apagada y desenchufada.
• Siempre asegúrese de que todos los accesorios se hayan ajustado correctamente.

Ubicación del sujetador de accesorios
1. Coloque el recipiente sobre la procesadora de alimentos
2. Ubique el sujetador de accesorios sobre el eje del motor (Fig. 27).

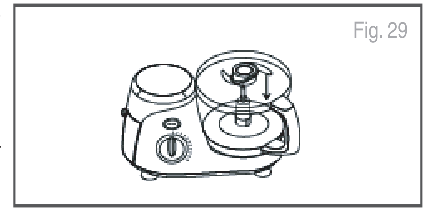

Fig. 27

Cuchilla para cortar en trozos
1. Coloque el recipiente y el sujetador de accesorios como se indicó anteriormente (Fig. 23, 24, 27).
2. Retire la capa protectora de la cuchilla de acero inoxidable (Fig. 28).
3. Coloque la cuchilla sobre el sujetador de accesorios y presione firmemente para ajustarla utilizando la parte central de plástico (Fig. 29)


Fig. 28

ADVERTENCIA: Tenga extremo cuidado ya que las cuchillas son filosas. Siempre manipule las cuchillas tomándolas de la parte central de plástico.

4. Coloque los ingredientes dentro del recipiente. Corte en pedacitos las piezas grandes de ingredientes. Asegúrese de que todos los carozos y semillas hayan sido retirados antes de iniciar el procesamiento ya que pueden dañar las cuchillas.

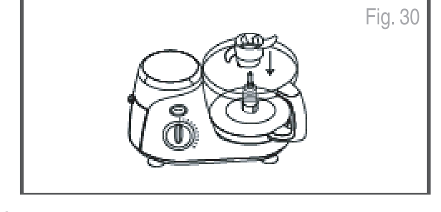

Fig. 29

Nota: Nunca exceda la capacidad máxima del recipiente –1750ml– con ningún ingrediente.

5. Coloque la tapa en el recipiente (Fig. 25, 26) y ubique el dispositivo para empujar en el vertedor de alimentos.
Nota: La parte superior del sujetador de accesorios debe encajar en la parte inferior de la tapa.
6. Enchufe el cable en el tomacorriente y encienda el aparato en 'ON'
7. Seleccione la velocidad deseada.
8. Una vez que se haya completado el procesamiento, apague el aparato y desenchúfelo, retire el sujetador de accesorios y las cuchillas del recipiente. Antes de retirar las cuchillas siempre asegúrese de que se hayan detenido.
Nota: Después de limpiar la cuchilla para cortar en trozos, siempre vuelva a colocar la tapa protectora.

Ubicación de los accesorios en la procesadora de alimentos

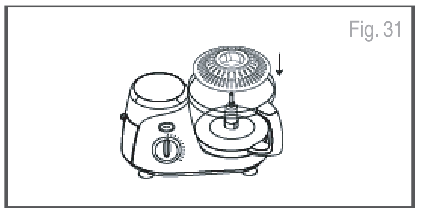
Accesorio para amasar


Fig. 30

1. Coloque el recipiente y el sujetador de accesorios sobre la procesadora de alimentos como se indicó anteriormente (Fig. 23, 24, 27).

2. Ubique el accesorio para amasar sobre el sujetador y presione firmemente para ajustarlo (Fig. 30).
Nota: Si la cuchilla no encaja bien sobre el sujetador, es posible que la haya colocado al revés. De la vuelta y vuelva a colocarla.
3. Ubique los ingredientes dentro del recipiente. El accesorio de plástico se puede utilizar para amasar, mezclar ingredientes secos o masas líquidas o suaves.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente (Fig. 25, 26) y luego ubique el dispositivo para empujar en vertedor de alimentos.
Nota: La parte superior del eje debe encajar en la parte inferior de la tapa.
5. Conecte el enchufe en el tomacorrientes adecuado y encienda el aparato en 'ON'
6. Seleccione la velocidad adecuada. Cuando haga masas comience en la velocidad 1.
Nota: Al hacer masas siempre detenga la procesadora cuando se haya formado el bollo.
7. Una vez que se haya completado el procesamiento, apague la procesadora de alimentos y desenchúfela, retire del recipiente el sujetador de accesorios y la cuchilla antes de sacar la masa.
Nota: Para mayor seguridad se recomienda que siempre deje puesto el dispositivo para empujar alimentos cuando utilice la procesadora.

Disco emulsionante


Fig. 31

• Este disco se debe utilizar para batir y mezclar
• Nunca utilice este disco para amasar o mezclar masas líquidas.
• Si desea batir cremas o hacer salsas suaves debe utilizar la velocidad más baja.
• Se pueden preparar mayonesas, salsas, batir claras de huevos, hacer merengues y cremas batidas.
1. Coloque el recipiente y el sujetador de accesorios como se indicó anteriormente (Fig. 23 ,24, 27)
2. Ubique el disco emulsionante sobre el sujetador de accesorios y presione firmemente para ajustarlo. (Fig. 31)
3. Coloque los ingredientes dentro del recipiente.
4. Coloque la tapa en el recipiente y ubique el dispositivo para empujar dentro del vertedor de alimentos.
Nota: La parte superior del sujetador de accesorios debe quedar trabada dentro de la parte inferior de la tapa.
5. Conecte el cable de energía eléctrica en un tomacorriente adecuado y encienda el aparato 'ON'.
6. Seleccione la velocidad necesaria.
7. Una vez que haya completado el procesamiento, apague la procesadora y desenchúfela, retire del recipiente el sujetador de accesorios y el disco emulsionante antes de retirar los alimentos procesados.

Ubicación de los accesorios en la procesadora de alimentos

Cuchillas para cortar en rebanadas, en trozos, para rallar y cortar en tiras

1. Coloque la cuchilla deseada dentro del disco sujetador. Tome la cuchilla por el sujetador e inserte el otro extremo en el disco sujetador de cuchillas. Presione la cuchilla suavemente hacia abajo tomándola del sujetador hasta que el otro extremo encaje en el disco para cuchillas. (Fig. 32, 33). El disco sujetador y la cuchilla deben funcionar juntos. La cuchilla debe quedar asegurada por dos lengüetas pequeñas que se encuentran en el disco sujetador.
Nota: Todos los discos metálicos poseen bordes filosos, manipúlelos con extremo cuidado cuando los coloque o los retire.

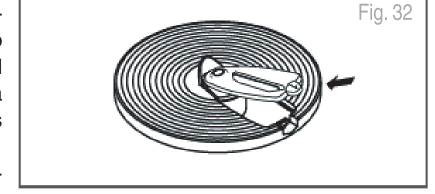


Fig. 32

Fig. 33

2. Coloque el recipiente y el sujetador de accesorios como se indicó anteriormente (Fig. 23, 24 y 27).

3. Coloque el disco sujetador de la cuchilla, cubra el eje y presione firmemente para ajustarlo (Fig. 34). El disco sujetador debe estar aproximadamente al mismo nivel que el borde del recipiente.

4. Coloque la tapa en el recipiente (Fig. 25, 26) y ubique el dispositivo para empujar dentro del vertedor de alimentos.
Nota: La parte superior del sujetador de accesorios debe quedar trabada dentro de la parte inferior de la tapa.

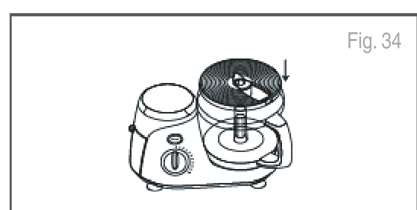
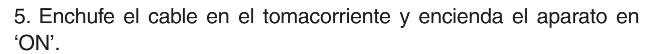


Fig. 34



5. Enchufe el cable en el tomacorriente y encienda el aparato en 'ON'.

6. Seleccione la velocidad deseada.

7. Retire del vertedor el dispositivo para empujar alimentos. Para utilizar los discos para rallar/cortar en rebanadas, coloque los ingredientes dentro del vertedor de alimentos y utilice el dispositivo para empujar alimentos para acomodarlos en el vertedor. Nunca utilice los dedos o cualquier otro utensillo para empujar los alimentos en el vertedor ya que dentro del disco se encuentran las cuchillas que son filosas.
• Se recomienda utilizar los ajustes de velocidad lenta y media. Si es necesario, se pueden utilizar los niveles más altos.
• Utilice las cuchillas para rebanar papas, zanahorias, pepinos y rallar calabazas, papas y zanahorias grandes.
• Cuando corte papas en rebanadas o tiras empújelas lentamente dentro del vertedor de alimentos con el dispositivo para empujar.
8. Una vez que se haya completado el procesamiento, apague el aparato y desenchúfelo. Antes de retirar los alimentos procesados, retire del recipiente el disco sujetador de accesorios.

Ubicación de los accesorios en la procesadora de alimentos

Exprimidor

1. Coloque el recipiente como se indicó anteriormente (Fig. 23, 24).

2. Ubique el recipiente del exprimidor dentro del recipiente de la procesadora (Fig. 35).

3. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj y verifique que las presillas del exprimidor hayan encajado (Fig. 36).

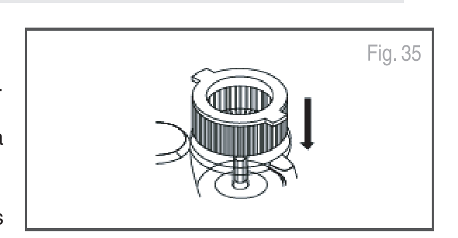
4. Coloque el cono exprimidor en el centro del recipiente del exprimidor. El eje del motor debe quedar dentro de la columna central del recipiente; el cono debe encajar sobre el eje del motor (Fig. 37).

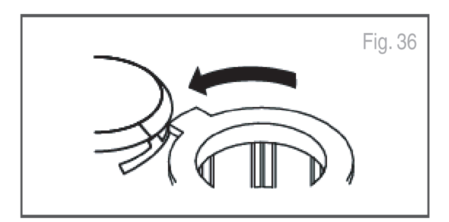
5. Enchufe el cable en el tomacorriente y encienda el aparato en 'ON'.

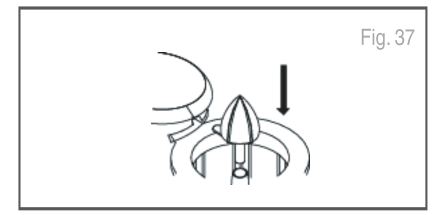
6. Corte las frutas en mitades y colóquelas en el cono exprimidor sosteniéndolas con la mano, gire el dial de velocidad a 1.

7. El jugo caerá por el cono a través del colador y pasará al recipiente de la procesadora. Todas las semillas y la pulpa quedarán en el colador.

Nota: Utilice el exprimidor siempre en la velocidad 1.


Fig. 35


Fig. 36

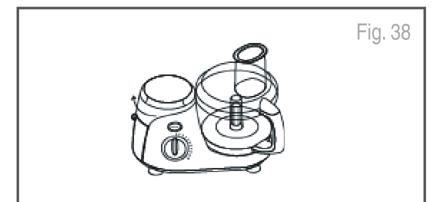

Fig. 37

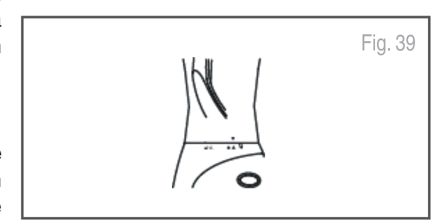
Licuadora

1. Retire la tapa protectora de la base de la procesadora de alimentos. Simplemente gire la tapa de seguridad en el sentido de las agujas del reloj y retírela (Fig.38).

2. Coloque la licuadora en la base de la procesadora sobre el dial de control de velocidades con el mango hacia la izquierda. La flecha gris ▲ que se encuentra debajo del mango de la jarra de la licuadora debe alinearse con la flecha gris △ que se encuentra en la base de la procesadora de alimentos (Fig. 39).

3. Para ajustar la licuadora, simplemente tómela por el mango de la jarra y gírela hacia la derecha. La flecha ▼que se encuentra en la jarra de la licuadora debe alinearse con la flecha ▲ que se encuentra en la base de la procesadora (Fig. 19).


Fig. 38


Fig. 39

Ubicación de los accesorios en la procesadora de alimentos

4. Coloque los ingredientes dentro de la jarra.
Nota: No debe exceder el nivel máximo indicado – 1,5 litros. Siempre verifique que la tapa haya ajustado correctamente antes de utilizar la licuadora.

5. Coloque la tapa sobre la jarra de la licuadora de manera que la presilla sujetadora larga se oriente hacia usted (Fig. 40).

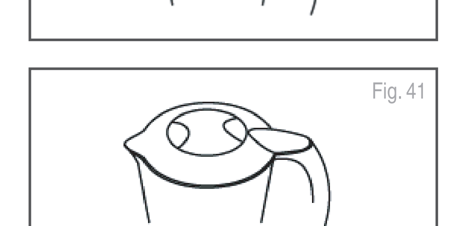


Fig. 40

Fig. 41

6. Gire la presilla hacia la derecha, la presilla sujetadora debe alinearse con la parte superior del mango de la jarra (Fig. 41).

7. Coloque el recipiente y la tapa de la procesadora como se indicó anteriormente.
Nota: La licuadora no funcionará si la jarra y la tapa de la licuadora y la tapa de la procesadora no se han ajustado correctamente.



8. Enchufe el cable en el tomacorriente y encienda el aparato en 'ON'.



9. Seleccione la velocidad necesaria para licuar 1-10 o utilice el PULSADOR.

Consejo Práctico: Se pueden agregar ingredientes adicionales mientras se licua si se incorporan a través del orificio vertedor de la tapa una vez que se ha quitado la tapa.
La licuadora se puede utilizar para licuar, hacer puré o mezclar.

Almacenamiento

Esta procesadora de alimentos ha sido diseñada para que todos los accesorios se puedan guardar dentro de la misma unidad (Fig.42).

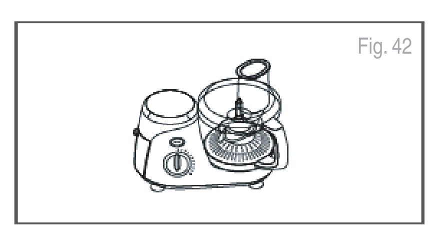


Fig. 42

Compartimiento para guardar las cuchillas
Nota: Todas las cuchillas están marcadas de acuerdo a un número de función (Fig. 44).

Saque la tapa del compartimiento para guardar las cuchillas (Fig.43).

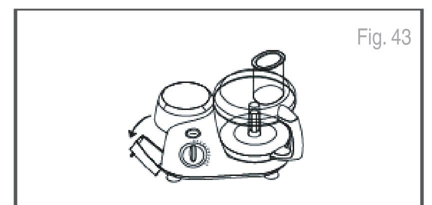


Fig. 43

Almacenamiento

1. La cuchilla 1 es la cuchilla para “rebanadas finas”. (Fig. 45)

2. La cuchilla 2 es la cuchilla para ‘rebanadas gruesas’ (Fig. 46).

3. La cuchilla 3 es la cuchilla para ‘Cortar en trozos’ (Fig.47).

4. La cuchilla 4 es la cuchilla para ‘Rallar fino’ y se coloca directamente detrás de la cuchilla para cortar en trozos.

5. La cuchilla 5 es la cuchilla para ‘cortar en tiras finas’ y se ubica directamente detrás de la cuchilla para rebanadas gruesas.

6. La cuchilla 6 es la cuchilla para ‘Cortar en tiras gruesas’ y se ubica directamente detrás de la cuchilla para cortar en tiras finas.

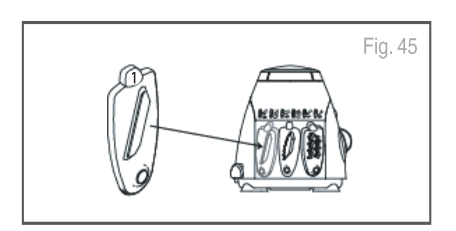


Fig. 45

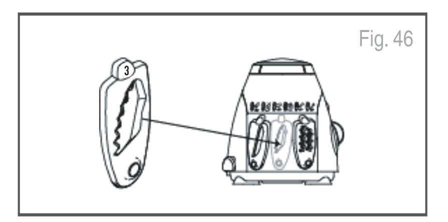


Fig. 46

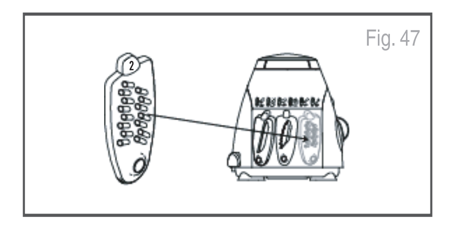
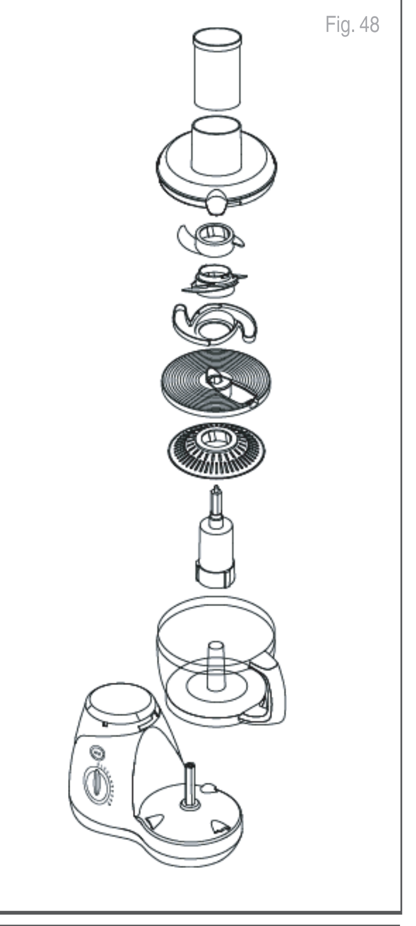


Fig. 47



Fig. 44

Almacenamiento



Recipiente para procesar (Fig. 48)

1. Todos los accesorios del recipiente para exprimir y el exprimidor se pueden guardar en la unidad misma.

2. Coloque el recipiente sobre la base de la procesadora de alimentos.

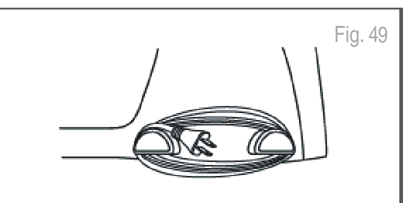
3. Ubique el sujetador de accesorios sobre el eje del motor.

4. Coloque el disco emulsionante sobre el sujetador de accesorios.

5. Tome la cuchilla metálica por la parte superior y colóquela sobre el sujetador de accesorios. La cuchilla debe quedar apoyada sobre el disco emulsionante.

6. Coloque el accesorio para cortar amasar sobre el sujetador de accesorios. El accesorio para amasar posee una pequeña apertura sobre un extremo y una apertura más grande sobre el otro. Coloque este accesorio con el extremo pequeño sobre la cuchilla para cortar en trozos.

7. Coloque el disco sujetador de accesorios sobre el sujetador de accesorio y luego tape y asegure el recipiente.



Almacenamiento del cable

El cable se puede guardar enroscándolo alrededor de las presillas que se encuentran en la parte de atrás de la base del motor (Fig. 49).

Cuidado y limpieza

Cuidado y limpieza

1. Siempre desenchufe el aparato antes de iniciar la limpieza del motor.
2. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. No sumerja la unidad del motor en agua y tampoco lo enjuague.

Siempre limpie inmediatamente después del uso con agua caliente y detergente todas las partes que han estado en contacto con los alimentos.

3. Para facilitar la limpieza enjuague los accesorios removibles directamente después de su uso.
4. Lave y seque los accesorios y el recipiente. Evite utilizar esponjas y abrasivos. Séquelos con un paño limpio y suave.
5. Todos los componentes plásticos se deterioran con el uso prolongado de lavavajillas para su limpieza. Sin embargo, todas las partes de la procesadora de alimentos toleran el uso de lavavajillas, excepto la base del motor, el cable y el enchufe.
6. Si utiliza un lavavajillas, lave todas las partes de la procesadora en el estante superior.

Nota: Se recomienda limpiar todas las partes de la unidad a mano con agua tibia jabonosa, menos la base del motor, el cable y el enchufe.

Advertencia: Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas metálicas ya que son elementos extremadamente filosos.

Limpieza de la licuadora

1. Un método de limpieza rápido es llenar la licuadora hasta la mitad con agua tibia jabonosa y una pequeña cantidad de detergente. Presione el botón PULSADOR por algunos segundos. Apague la unidad y desenchúfela. Luego retire la jarra y enjuáguela dejando correr el agua.
2. Para una limpieza completa, desenrosque el sistema de cuchillas de la jarra girando en sentido contrario a las agujas del reloj, como lo indica la flecha “open”. Retire la goma de silicona de la unidad de las cuchillas. Lave la tapa, la jarra, la goma de silicona y la unidad para cuchillas con agua jabonosa tibia. Vuelva a colocar la jarra/unidad para cuchillas siguiendo los pasos inversos a los detallados anteriormente. Asegúrese de que la goma siliconada quede ajustada. Gire la unidad de las cuchillas en dirección hacia la flecha que dice ‘lock’ hasta que quede ajustada.

Listado de Servicios Técnicos Autorizados en la República Argentina

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Roque Pérez 3656 (C1430FBX) Capital Federal. Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

Provincia	Ciudad	Telefono	Servicio tecnico	Dirección
Capital Federal	Palermo	4832-6075	CIRVE	J.L. Borges 2290
	Nuñez	4701-2828	C.E.S.	Av. Cabildo 4650
	Villa Urquiza	4522-7565	C.E.S.	Juramento 4838
	Almagro	4958-2537	Carlos Sardella	Castro Barros 598
	Liniers	4644-2997	Serv.Téc. Hi San	Av.Rivadavia 10571
	Flores	4613-6009	Serv. Téc. Hi San	Av. Nazca 1090
	Palermo	4776-3639	Tel - Ser	Paraguay 4665
	Villa Lugano	4638-3854	Tecnicolor	Av. F.F. de la Cruz 6483
Gran Buenos Aires	Berazategui	4256-9359	Electrónica Francia	calle 149 N° 1440
	Beccar	4732-3557	C.E.S.	Av. Centenario 2219
	Caseros	4759-2764	Logi-K	Avenida Mitre 4782
	Escobar	0810-444-2492	JMB Serv. Tec. SRL	Servicio a domicilio
	Ezeiza	4295-5544	Setinel	Paso de la Patria 601
	Florencio Varela	4255-5854	Casa Torres SA	Av San Martín 824
	Gral Rodriguez	0237-4850151	Oeste Color	Rivadavia 532
	Haedo	4658-4090	Setinel	Av. Pte. Peron 679
	Lomas de Zamora	4245-8287	TV color Lomas	Boedo 639
	Lomas de Zamora	4292-3962	Serinel	H.Irigoyen 8201
	Laferrere	4457-8786	Auditel	O. Andrade 6117
	Lanús	4225-7359	TV color Lanús	9 de Julio 1981
	Luján	02323-422769	Electrónica Curti	P. Alberti 821
	Martinez	4717-5313	JMB Serv. Tec. SRL	Av. Fleming 2221
	Morón	4483-3664	Electrotel	Alte. Brown 746
	Morón	4629-4565	Servotronic Moron	Buen Viaje 1222
	Pacheco	0810-444-2492	JMB Serv.Tec.SRL	Servicio a domicilio
	Pilar	02322-430443	GB electronica	Rivadavia 998
	Quilmes	4250-8148	Elec.Ser.&Des.	Av.12 de Oct.2901
	Rafael Castillo	4697-9009	Setinel	Av. C. Casares 547
	Ramos Mejia	4656-0619	Electrotel	Belgrano 224
	Ramos Mejia	4656-1789	CIRVE	Av. de Mayo 399
	S.Fernando/S Martin	4744-7240	M.P.	Gral Pinto 1252
	San Fernando	4717-5313	JMB Serv.Tec.SRL	Av.Pte Peron 435
	San Justo	4651-4230	Auditel	Dr. A. Illia 2323
	Sarandi	4204-3126	Ciders TV	Av. Mitre 2919
	Villa Ballester	4768-5249	Servotronic V. Ballester	J. Hernandez 3101
	Wilde	4227-3666	Electronica Ned	Av. Mitre 6578
Buenos Aires	9 de Julio	02317-424051	Marcelo Milocco	E.Rios y Fournier
	Arrecifes	02478-454884	Servi Hogar Oscar	Av. Dardo Rocha 646
	Azul	02281-430795	Elec. Buttafuoco	Bogliano 960
	Bahía Blanca	0291-4523437	Elec. D´Amato	Donado 540
	Bahía Blanca	0291-4547548	Belt Electrónica	Brown 561
	Bolivar	02314-428353	Zaccardi	Guemes 292
	Brandsen	0221-461-4984	Elec. Bander	Segada 16
	Campana	03489-427244	Promoven S.H.	Av. Balbin 817
	Cnel Pringles	02922-42245	Casa Dibello	San Martin 780
	Chacabuco	02352-426918	Casa Dibello	Av. Garay 211
	Chascomus	02241-425974	Ciuci Gustavo Jose	Machado 60
	Chivilcoy	02346-424129	Fa - Ma	Cnel Suarez 109
	Dolores	02245-443122	Casa Yanibello	Buenos Aires 1342
	Gral Villegas	03388-420156	Gust.Colangelo	Rivadavia 584

Provincia	Ciudad	Telefono	Servicio tecnico	Dirección
	La Plata	0221-4516021	Datos e hijo	calle 68 - 1532
	Las Flores	02244-453233	Sonimac	Leandro N.Alem 484
	Lincoln	02355-421816	Elec. Lincoln	25 de Mayo 298
	Lobos	02227-421748	J.C. Castelao	Suipacha 344
	Mar de Ajó	02257-421750	Tauro Electrónica	Catamarca 14
	Mar del Plata	0223-4738855	FM service	Belgrano 4477
	Mariano Acosta	0220-4992492	Elec. Eder TV	Superí 605
	Mercedes	02324-423014	Mercedes Televisión	calle 16 N° 1100
	Necochea	02262-426134	Electrónica Camejo	calle 63 N* 1745
	Pergamino	02477-421177	ACV sistemas	Dr.Alen 758
	San Nicolás	03461-428955	Servi Hogar Oscar	Av.Luis Viale 362
	San Pedro	03329-425523	Elec. Menisale	Mitre 1699
	Tandil	02293-445286	Frijon Jose Luis	Montiel 1134
	Zárate	03487-427353	Elec. Spinozzi	Ituzaingo 1030
Cordoba	Córdoba	0351-4234345	Servicor	25 de Mayo 790
	Córdoba	0351-4658131	Servicor	Av. F. Aerea Arg. 1979 B*
	Córdoba	0351-4737478	Audiocentro	M. Garcia 944
	Córdoba	0351-4222513	Electrónica Monti	Viamonte 1484
	Jesus María	03525-423582	Led¨s Electronica	Av. Juan B. Justo 1065
	Las Varillas	03533-420195	Centec	Tucuman 129
	Rio Ceballos	03543-450897	Audiocentro	R. de Escalada 236
	Villa Allende	03543-431236	Audiocentro	Elpidio Gonzalez 101
	Villa Carlos Paz	03541-434939	Servicor	Alvear 381
	Villa María	0353-452-3466	Video Centro Técnico	San Juan 1799
Corrientes	Corrientes	03783-441010	Electrónica San Javier	Cosquín y P.Crespo L.10
	Goya	03777-432402	Electrónica San Jose	Jose Gomes 1129
Catamarca	Catamarca	03833-427235	Omicron SRL	San Martin 225
Chaco	Resistencia	03722-420504	I.T.E.T.	Vedia 412
	Resistencia	03722-426030	Jorge O. Freschi	Avenida Avalos 320
Entre Rios	Colón	03447-424312	On Electrónica	25 de Mayo 218
Jujuy	Jujuy	0388-4256847	Elec. Sandoval	Av Parroco Marshke 528
	Perico	0388-4911696	Elec. Pal-Color	Escolástico Zegada 46
La Rioja	La Rioja	03822-450051	Tecnos	Av. Peron 1049
Mendoza	Godoy Cruz	0261-4249601	Video Sistemas	J.B.Justo 595
	Mendoza	0261-4299974	Delta Electrónica	Entre Rios 299
Neuquen	S.Martin de los Andes	02972-425155	Zener Electronica	Elordi 614
Salta	Salta	0387-4312150	Mendoza Refrigeración	Urquiza 16
Santa Fe	Rosario	0341-421-7700	Electrotel	Maipu 828
	Rosario	0341-4645466	Service Italia	Corrientes 3562
	Santa Fé	0342-4533563	Litoral Service	9 de Julio 2785
	San Justo	03498-427692	Perone	Iriondo 3248
	Venado Tuerto	03462-424061	Telemar sh	H.Irigoyen 1512
	Venado Tuerto	03462-463548	Elec.Degiovanini	H.Irigoyen 1289
S.del Estero	Sant. del Estero	0385-4219989	Electrovision	Alvarado 99
T.del Fuego	Ushuaia	02901-435456	Los Especialistas	Antartida Argentina 71
Tucuman	Concepción	03865-424666	Electrónica AG	Lamadrid 290
	Concepción	03865-421202	Teletronic	Belgrano 268
	Tucumán	0381-4229078	Edu Mag SRL	M. Avellaneda 129
	Tucumán	0381-4363816	Electro NOA	Chiclana 1338

Este listado de Servicio Técnico Autorizado podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar

10/2006



CERTIFICADO DE GARANTIA

Modelo: LP 8310T

Casa vendedora ....Fecha..

Localidad...Provincia..

NEW SAN S. A. garantiza este producto de uso doméstico, por el término de 12 meses a partir de la fecha de compra, incluyendo dentro de este período el plazo legal de 3 meses, presentando este certificado de garantía y la factura fiscal original dentro del plazo antes mencionado.

Esta garantía cubre todo defecto o falla de fabricación que pudiera producirse en el aparato y es válida únicamente en la República Argentina.

NEW SAN S. A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias de este equipo deberán hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación, indicaciones y consejos que se formulan en el Manual de Instrucciones que forma parte de esta garantía.

La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

a- La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado.

b- La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de instrucciones.

c- Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico de la Firma.

d- No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y / o faltare la fecha de compra.

e- Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato.

f- Se verifique que los daños fueron causados por deficiencias en la instalación eléctrica o por fluctuaciones en la tensión de alimentación originadas por las compañías de distribución eléctrica.

g- Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas.

h- Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el lugar más conveniente para la reparación, indicados en listado adjunto, listado que forma parte de esta garantía. Cuando el examen realizado por nuestro Personal Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el mismo será reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles; de no contarse con el repuesto, el tiempo máximo de reparación estará condicionado a las normas de importación de partes.

En el caso que NEW SAN S.A. o alguno de los Servicios Técnicos Oficiales determine la necesidad de trasladar el producto a taller, los gastos de flete, seguro o cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo correrán por cuenta del otorgante de la garantía como lo disponen las leyes 24.240 y 24.999.

La instalación para su correcto funcionamiento será por cuenta del consumidor.

Esta garantía no cubre defectos o fallas ocasionadas por deficiencias en la instalación del equipo.

NEW SAN S.A. S. A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del equipo.

Importa, distribuye y garantiza :

NEW SAN S. A.

Roque Pérez 3650 C1430FBX Capital Federal

Centro de Servicios, venta de repuestos y accesorios

Roque Pérez 3656 C1430FBX Cap. Federal. (011) 4545-5005 / 4546-5005

www.atma.com.ar